



日本の行事(食)

3月 3日(土) ひな祭 雛ずし・ちらし寿司
(上巳/雛/桃の節句) 菱餅・草餅・白酒
蛤の吸物

20日頃 春分 ぼた餅

※赤字はお休みとさせていただきます。

マルシマカレンダー

3							4						
日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土
					1	2	1	2	3	4	5	6	7
4	5	6	7	8	9	10	8	9	10	11	12	13	14
11	12	13	14	15	16	17	15	16	17	18	19	20	21
18	19	20	21	22	23	24	22	23	24	25	26	27	28
25	26	27	28	29	30	31	29	30					

株式会社純正食品マルシマ

〒722-0051 広島県尾道市東尾道9番地2

TEL 0848(20)2506 FAX 0848(20)2363

URL: <http://www.junmaru.co.jp>E-mail: marusima@bbn.jp

◎価格は税込価格(カッコ内は本体価格)の表示です。

★好評の「ひじきふりかけ」シリーズに
今注目の生姜入りができました!

しっとりふりかけ 生姜ひじき

原材料/ひじき(瀬戸内海産)、てんさい糖、食塩、しょうが、みりん、醸造酢、
醤油、水あめ、昆布粉末(原材料の一部に大豆・小麦を含む)

- ◎瀬戸内海産のひじきをしっとりやわらかなふりかけにしました。生姜の辛みと香りが食欲をそそります。
- ◎調理しなければ食べることが出来なかったひじきをそのまま食べることができるしっとりふりかけです。鉄分、カルシウムが豊富なひじきの素材を活かしました。
- ◎おにぎりや、たまご焼きに混ぜたり、パスタや納豆、豆腐にトッピングしたり便利にお使い頂けます。



商品コード	商品名・JANコード	内容量	入数	価格	賞味期間
3119	しっとりふりかけ 生姜ひじき JANコード 4906657 311901	40g	10×10	320円 (305円)	6ヶ月

丸島醤油 食べるしょうゆの実

- ◎丸大豆と小麦で作ったしょうゆ麴と香川県産米で作った米麴を昔ながらの三十石杉桶で醸造した国産丸大豆生揚げに香川県産米で醸造した純米酒と共に仕込み発酵熟成させた美味しいしょうゆの実です。

- ◎ご飯、生野菜、焼き魚、冷奴に。



原材料/大豆(遺伝子組換えでない)、小麦、生揚げ(大豆(遺伝子組換えでない)、小麦、食塩)米、清酒

商品コード	商品名・JANコード	内容量	入数	価格	賞味期間
4001	食べるしょうゆの実 JANコード 4978326 040641	100g	10×4	368円 (350円)	1年

★新規取扱商品のご案内です!

◎おいしさにこだわりながら脂質 80%カット (メーカー商品比較)、国内産小麦粉を 100%使用した無かんすい特製ノンフライ麺と木桶で 1 年間熟成させた国内産丸大豆の味噌を使用した本格液体スープのまろやかな和風仕立ての味噌ラーメンです。

原材料/めん [小麦粉、植物性たん白、食塩]、味噌 (大豆を含む)、みりん、ちりめんエキス、食塩、酵母エキス、オリーブ油、香辛料 (ホワイッペッパー)、貝カルシウム

メーカー名	商品コード	商 品 名	内容量	入数	価 格	賞味期間
創健社	2743	ノンフライ味噌ラーメン JANコード 4901735 021277	112g	20	179円 (170円)	6ヶ月



◎おいしさにこだわりながら脂質 80%カット (メーカー商品比較)、国内産小麦粉を 100%使用した無かんすい特製ノンフライ麺と寛政元年創業の二夏杉桶仕込みの本醸造醤油を使用した本格液体スープのまろやかな和風仕立ての醤油ラーメンです。

原材料/めん [小麦粉、植物性たん白、食塩]、醤油 (大豆・小麦を含む)、みりん、ちりめんエキス、食塩、酵母エキス、オリーブ油、香辛料 (ホワイッペッパー)、貝カルシウム

メーカー名	商品コード	商 品 名	内容量	入数	価 格	賞味期間
創健社	2712	ノンフライ醤油ラーメン JANコード 4901735 021222	105g	20	179円 (170円)	6ヶ月



◎仕様変更

メーカー名	商 品 名	内容量	変 更 内 容	実施時期・備考
マルシマ	三温糖	800g	表示変更。原材料表記、販売者 ➡ 加工者、ロゴマーク、商品説明文言一部変更。	在庫消化後
	つくだに屋 (2 種) のり佃煮・椎茸のり	(各) 100g	内容量 (各) 95g に変更 、ラベルデザイン一部変更。 のり佃煮 【新商品コード】 ➡ 4052 【新 JAN コード】 ➡ 4906657 405204 椎茸のり 【新商品コード】 ➡ 4053 【新 JAN コード】 ➡ 4906657 405303	在庫消化後
	かつおめんつゆ	300ml	法改正による一括表示変更。 原材料名【新表示】 ➡ しょうゆ (本醸造) (大豆 (遺伝子組換えでない)、小麦を含む)、みりん、砂糖、米発酵調味料、かつおぶしエキス、食塩、こんぶエキス、酵母エキス ※製品自体に変更はありません。 キャップ分別方法、ラベルサイズの変更。	在庫消化後
	押麦、割麦、丸麦	(各) 1kg	トレサビリティのため賞味期限表示を 年月 ➡ 年月日表示に変更	在庫消化後
太陽食品	ハトムギ酵素 顆粒タイプ	150g (2.5g×60包)	★リニューアル ハトムギ酵素 顆粒タイプとハトムギ酵素 ハトムギ若葉入りを一つにして「 ハトムギ酵素 」としてリニューアル 新原材料/ 国産ハトムギ、国産有機ハトムギ若葉、フルーツ酵素、国産有機殻付きハトムギ、オリゴ糖、有胞子性乳酸菌 新内容量 150g (2.5g×60包) 新価格 (税込) 4,515円 新 JAN 4904866 231218 新 ITF 0204904866231216	在庫消化後 (2012 年 4 月 1 日頃 より)
	ハトムギ酵素 ハトムギ若葉入り	120g (2.5g×48包)		

◎製造中止商品のご案内

メーカー名	商品名・内容量	備 考	実施時期
マルシマ	蔵の実 (60g) 代替品として 食べるしょうゆの実 100g (ピン入り) をご利用下さい。	弊社都合により	在庫消化後

◎販売一時休止商品のご案内

メーカー名	商品名・内容量	備 考	実施時期
創健社	玄米胚芽 (粉末・400g)	原料調達が困難な為	在庫消化後

◎定番中止商品のご案内

メーカー名	商品名・内容量・備考	実施時期
平 和	圧力鍋部品 パッキン (全品) とオモリ以外は特注になります。	在庫消化後

知って
おきたい!



◆放射線の正しい知識◆

(2) 放射線に関する単位

放射能は「ベクレル」、放射線は「グレイ」「シーベルト」という単位で測ります。

3種類の単位はこのような関係です。

放射線に関する単位

ベクレル	Bq	放射性物質が放射線を出す能力を表す単位つまり、放射能の強さを表す単位
グレイ	Gy	放射線のエネルギーがどれだけ物質に吸収されたかを表す単位
シーベルト	Sv	放射線を浴びた時の人体への影響度を表す単位



放射線の単位を雨に例えてみると

- ベクレル = 単位時間に降る雨粒の数
- グレイ = 人に当たってぬらした水の量
- シーベルト = 人にあたった影響



尾道医師会・広島県医師会

シリーズ 森羅万象の旅

(株)湧社の書籍

さねしげ しげさね 著「森羅万象の旅」よりその一部を転載しています。

18-1 多様な“性”のありよう

地球上の生物のうち“性”を必要としない者たちは、半分以上に及ぶ。

環境条件が良いときには、オスとメスの交尾などという面倒なことをせずに、無性生殖で増殖していくのが有利な戦略だ。

しかし、それではなぜ“性”というものがあるのだろう。

それはオスの側とメスの側の遺伝子を混ぜ合わせることによって、遺伝子の構成に多様性を持たせるためだ。

無性生殖によって増殖した個体は、遺伝子の構成がみな同じだ。彼らを繁栄させている環境条件が変化すると、全滅しかねない。これに対して遺伝子の構成が様々であれば、環境条件が変化しても、これに適応して生き延びる個体が出てくるチャンスがある。

沖縄にいるチョウの一種は、サナギになってから一週間で羽化する。ところが稀に、一か月経たないと羽化しない個体がいる。ほとんどの個体が一週間で羽化するために、一か月めに羽化する変わり者の個体は、交尾の機会に恵まれない。

ところが年によっては、サナギになってからちょうど一週間めの日に、台風が襲来することがある。この年には、羽化した大半の個体は暴風雨に巻き込まれて死んでしまう。そして一か月めに出て来る変わり者のチョウだけが生き残り、種族を後代へと伝えていくのである。遺伝子の構成が少しずつ変化し、生物の進化をもたらしていくことになる。



○×▲コラム

『ダルビッシュ有、レンジャース入団決定!』先日紙面を賑わせたタイトルです。

まず、彼の野球能力を考えればあたりまえの結果だろう。しかし、彼は以前テレビで「メジャーへは行きません」と言っていました。それなのになぜ?

理由は彼のブログに掲載されていました。『日本のプロ野球では物足りなくなった?』のではなく、『勝負がしたい』と思えなくなったと言うのが本音らしい。彼は自分のモチベーションを保持していくためにメジャーへのチャレンジを選んだのだそうです。

私も東京担当になって一年、会社や家族の皆の支えがあってここまでやって来ました。これからも新しい事にチャレンジをしていき『やり抜いた』という達成感を味わってみよう。と考えています。(ごんぞう)

大豆の香りと甘みが生きた

きな粉

「ぼたもち」にも
相性バッチリ!!



♥ お団子にも!

春の“ぼたもち”、秋の“おはぎ”の呼ばれ方をよく耳にしますが、夏には夜舟、冬には北窓と同じ食べ物なのに四季折々の呼び方が“ぼたもち”にはあるそうです。

手づくり“ぼたもち”には、もちろん市販の“ぼたもち”にも、もう1度きな粉をつけ直せば、より美味しくなりますよ!



国内産
有機きな粉 (100g)
294円(280円)



有機畑のきな粉
(120g)
210円(200円)



有機黒ごま入り
きな粉 (120g)
389円(370円)

春の行楽シーズン!!

ごはん推進委員会シリーズ

お弁当をもって出かけよう。

おかげさまで
発売以来
50万個

お花見など春の行楽。新学期からのお弁当づくり。
お弁当のなかに、ちょっと加えるだけで華やかに見える
「ごはん」と相性ピッタリ!! の商品です。

●生姜みそ入レンコン

- ① レンコンを丸ごとゆでて、穴に生姜みそを入れていく。
- ② ①のレンコンを薄ざりにして、天ぷらのように油で揚げる。



生姜でごはん
(70g)
494円(470円)



マイしょうが
佃煮 (40g)
399円(380円)



ごはんの
生姜みそ (80g)
473円(450円)



- 雑穀ごはん (生姜でごはんのせ)
- デミグラス豆腐ハンバーグ
- 生姜みそ入りレンコン
- 旬野菜の煮物
- きくいものポン酢和え